

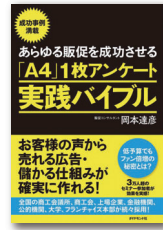
RECOMMENDED!
 今月のおすすめ

■「A4」1枚販促アンケート広告作成アドバイザー協会推薦 書籍のご紹介■

■利益を10倍にしたいならこの本

『あらゆる販促を成功させる
 「A4」1枚アンケート実践バイブル』

新規客を集めるだけでなく、高単価購入・同時購入・リピーター・休眠客など、あらゆる販促を成功させるための「A4」1枚アンケートの活用法から儲かり続ける会社にする社内勉強会のやり方までを全てを網羅しています。



■利益を5倍にしたいならこの本

『「A4」1枚アンケートで利益を5倍にする方法』

もうキャッチフレーズ・キャッチコピー・内容で悩む必要はありません！マーケティングが苦手な方、勉強している時間がない方でも、お客様の声を利用すれば売れるチラシ・DM・ホームページが作れるようになります。



■利益を3倍にしたいならこの本

『「売れる」に変わるたった1つの質問』

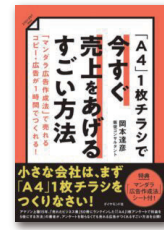
お客様にたった1つの質問をし、「売れない」を「売れる」に変える超簡単販促法。「売れる」ようになりたいけれど、「A4」1枚アンケートがとれない方にオススメです！



■新商品や新サービス等の広告を作りたいのならこの本

「A4」1枚アンケートが取れなくても、売れる広告が簡単につくれる画期的ノウハウ！

だれでも手軽に小予算で実行でき、再現性の高い販売手法がわかる!!全国の商工会議所や商工会で大好評の「マンダラ広告作成法」が書籍になりました。まだお客様がいなくて、「A4」1枚アンケートがとれない新商品やサービス、お店などの販促にオススメです。



■「A4」1枚アンケートをとる
 必要性が良くわかる本ができました！

お客様を理解し、それをビジネスに活かすための究極の本。

なぜ『お客様目線』が必要なのか、そしてそれをどのように実現するのかについて深く掘り下げています。あなたのビジネスがどのようにお客様を喜ばせ、自身も満足させることができるのか、それを確実に掴むための具体的な方法が書かれています。



■良い商品・サービスなのに
 売れないと悩まれている方にオススメ！

お客様の脳を不安から安心に変えて売上を上げる簡単な方法！

『不安がなくなるとモノが売れる』は、商品を手に取る消費者の心理を深く掘り下げ、販売戦略を根本から変えるべき理由を解き明かす一冊。本書では、商品が市場に受け入れられない原因として、消費者の抱えるさまざまな不安に着目。顧客の不安を理解し、それを解消するための具体的な手法を段階的に紹介しています。



売れる広告！反響があるチラシ！
 問合せがあるホームページを作ります。

<https://www.assh.co.jp/>

アッシュデザイン



住宅・不動産業界のイベント、広告、パンフレット制作はアッシュデザインにおまかせください。

総合広告企画・制作および代理業務

- 会社案内
- 商品パンフレット
- 折込チラシ
- ポスター
- DM
- テレビCM
- ラジオCM
- DVD等各種映像
- ホームページ
- インターネット広告
- 各種模型
- ノベルティ
- 各種イベント

担当：

株式会社 アッシュデザイン
 〒446-0019 愛知県安城市新明町24番地2
TEL 0566-73-6399 FAX 0566-72-5451

アッシュ ニュースレター
ASSH News Letter

June, 2024

Advertisement & Sales Promotion



今月の成功事例
 monthly report

45年続いたお店を事業承継した後
 集客に苦戦していた天ぷら料理店が、
 ポスティングチラシで代替わりの
 案内を実施。近隣から50名の
 新規客を獲得した事例

広告原稿自動作成システムとは

Amazonブックランキング総合1位、Amazon日本上陸15年「売れたビジネス書50冊」に、ランクインした岡本達彦氏の著書『「A4」1枚アンケートで利益を5倍にする方法』の理論を取入れた広告作成法のひとつです。特許取得済みの複写式のシートもしくはWEBシステムを使って、自社の一番のお客様になったつもりでアンケートに答えていくと、売れる広告が出来上がる広告作成法です。



抱えていた課題・背景

世田谷区上野毛に位置する「天富良 天露」は、先代が45年間経営し築き上げた伝統のある店舗である。

その後、2022年7月に、現在の店主がこの歴史ある店舗を引き継ぎ、新たな風を取り入れながらも先代のこだわりを守り続けている。店主が「天ぷら 銀座おのぞら」での料理長経験を活かし、新しいメニューを提供している。

しかし、InstagramやGoogleビジネスプロフィールでの情報発信を始めたものの、期待する集客効果は得られなかった。そんな矢先にInstagramにてアドバイザーが支援した他店の成功事例を目にし、新たな販促戦略の必要性を痛感した。

アドバイザーにコンタクトを取り、現状の問題を伝えたところ、「長年営んでいたとは言え、来店したことがない方や、代替わりをしたことを知らない人が大勢いるでしょうから、まずは近所の方に知ってもらいましょう」という提案から、徒歩圏内エリアにポスティングチラシを実施することとなった。



▲店内

詳しくは中面で！

45年続いたお店を事業承継した後集客に苦戦していた天ぷら料理店が ポスティングチラシで代替わりの案内を実施近隣から50名の新規客を獲得した事例

Webコンサルシステムで「ターゲット」「決め手」などのアイデア出し

方へ なし

カウンター席の目の前で揚げる「サクッとフワッ」こだわり野菜と海鮮天ぷら

お客様の喜びの声
 ・サクッ、ふわっとした天ぷらで一品一品が全て美味しく大満足
 ・さっぱりとした天ぷらで油が残らないので最後まで美味しい
 ・銀座の洗練された素晴らしいコスパの高い天ぷら

店主の経歴
 天ぷら 銀座おのでら 料理長 8年

選ばれている3つの理由
 理由1 サクッと軽い衣で食材の味を最大限活かします
 理由2 鮮度の良い食材にこだわっています
 理由3 五感で楽しめるカウンター席

▶選べる2つのディナーコース
 天露コース 9,900円 (写真+お品書き)
 大将おすすめコース 17,600円 (写真+お品書き)

▶ランチコース
 旬の野菜中心 椿コース 5,500円
 こだわり魚介と旬の野菜中心 蘭コース 7,700円

よくある質問 →Q&Aではない方法で掲載

どんな人がお店を継いだのか?
 「顔出し&挨拶&経歴」を掲載して安心感を与える

▶ここでしか食べられない一品
 鮮度抜群! 目の前で捌く 穴子の天ぷら 1,650円~

▶ドリンク
 日本酒・ワイン

ご購入はこちらから
 ご予約の際は「チラシを見た」とおっしゃっていただくスムーズです
 「天富良天露」 住所・ ☎03-3704-8474 営業時間

②下記の媒体でこれを告知する
 ① ポスティングチラシ

出来上がったポスティングチラシ After WEBコンサルシステムで出てきたポイントを中心に訴求

「銀座天ぷら おのでら」で8年間 料理長を務め 地元 上野毛に戻ってきました

カウンター席の目の前で揚げる サクッとフワッの こだわり野菜と海鮮 天ぷら

2023年5月末までにランチ・ディナーコースのご注文で
天露 秘伝の味
 「特製天つゆ&太白胡麻油で揚げたサクッと軽い揚げ玉セット」プレゼント

葉丹の大家業

石店主 宏道

45年もの間、上野毛の管轄に育っていただいた「天富良天露」は、先代の甥である私が昨年7月より継がせていただいております。

新しい「天富良天露」では、先代のこだわりを残しつつ、私が料理長として6年間研鑽した「銀座天ぷらのおのでら」のスタイルを組み合わせて、「明日また食べなくなるテンパラ」をコンセプトに、日々精進しております。

お自身が生まれ育った地元上野毛の管轄にも、是非一度ご賞味いただければ幸いです。

「新」天富良 天露 3つのこだわり

サクッと軽い衣で食材の味を最大限活かします
 こだわりの太白胡麻油でからりと揚げる出来立ての天ぷらは、サクサクとした軽やかな食感が魅力です。

鮮度の良い食材にこだわっています
 食材は豊洲市場から新鮮なものを仕入れています。海老は生きたままの状態で捌き、天ぷらにしています。

五感で楽しめるカウンター席
 店主が天ぷらを揚げる様子を間近でご覧いただけるライブ感たっぷりのカウンター席は、ここ一番の獲得や大人のデートに最適です。

ここでしか食べられない「天富良 天露」の一品

名物 鮮度抜群! 目の前で捌く 穴子の天ぷら 1,650円~ (税込)
 おろしたての穴子は臭みが全く無く、口の中に広がるフワトロの食感に思わず驚かされます。おろしたての穴子を食べられるお店はあまりないので、是非お試しください。

ランチコース (要事前予約)
 ・旬の野菜中心 椿コース 5,500円 (税込)
 ・こだわり魚介と旬の野菜中心 蘭コース 7,700円 (税込)

▶その他おすすめランチメニュー
 ・野菜天丼 1,650円 (税込)
 ・海鮮かき揚げ天丼 2,530円 (税込)

上野毛駅から徒歩1分
天富良 天露
 〒158-0093 世田谷区上野毛1-27-9 八千代ハイツ
 ☎ 03-3704-8474

ご予約の際は「チラシを見た」とおっしゃっていただくスムーズです
 〒158-0093 世田谷区上野毛1-27-9 八千代ハイツ
 水~土 11:30~14:30, 17:30~22:00
 火・日 17:30~22:00 (ディナーのみ)
 定休日 月曜日

代替わりしたことを案内

裏面

天ぷらのディナーコースで ご来店いただいたお客様の喜びの声

さくっ、ふわっとした天ぷらで一品一品が全て美味しく大満足
 家族3人で天ぷらのコースをいただきました。さくっ、ふわっとした天ぷらで一品一品が全て美味しく大満足なディナーでした! また食べている間も、食べ終わったあとでも全く胃もたれせずびっくりしました。あまりにも美味しいので、追加注文し、最後のデザートも思わず天丼を頼んでしまいました。本当は誰にも紹介したくない、と思うくらいのお店です...!! また是非食べに行きたいと思っております。

さっぱりとした天ぷらで油が残らないので最後まで美味しい
 去年の7月に代替わりでリニューアルとの事で先代からは45年やってたそうです。清潔感のある綺麗なレストランでした。さっぱりとした天ぷらで油が残らないので最後まで美味しく頂き、こんな天ぷらを食べたのは初めてでした。オリジナルのお塩もとても美味しく、食材の味がとても分かりやすく何を食べても美味しかったです!是非また直ぐにでも食べに行きたい天ぷら♪近々利用させて頂きたいと思っております!

銀座の洗練された素晴らしいコスパの高い天ぷら
 先代からの大ファンです。先代の甥が昨年夏より天露を継承しておられます。今の店主は銀座おのでらの天ぷら部門で活躍された経歴をお持ちで、生まれも育ちも、上野毛だそうです。先代とは違った銀座の洗練された素晴らしいコスパの高い天ぷらがいただきました。また来ます。

ディナーは2つのコースからお選びいただけます

初めての方におすすめ
 天露コース 9,900円 (税込)

記念日やお誕生日などの特別な日に
 大将おすすめコース 17,600円 (税込)

先付け ■小鉢 ■草海老/2 ■魚/3 ■野菜/3
 ■かき揚げで食事 白飯/天茶/天丼 (3種類よりお選びいただけます。)
 ■シジミ赤出汁 ■香の物 ■デザート
 ※仕入れ状況により料理が変更になる場合がございます。

天ぷらに合う日本酒・焼酎・ワインも取り揃えております

先付け ■小鉢 ■草海老/2 ■魚/4 ■野菜/4
 ■一皿 (毛蟹の天ぷらなど)
 ■かき揚げで食事 白飯/天丼/天茶/天バラ (4種類よりお選びいただけます。)
 ■シジミ赤出汁 ■香の物 ■デザート
 ※仕入れ状況により料理が変更になる場合がございます。

公式LINE登録でお得な特典プレゼント!
 LINEからのご予約・お問い合わせもお気軽にどうぞ

上野毛駅から徒歩1分
天富良 天露
 〒158-0093 世田谷区上野毛1-27-9 八千代ハイツ
 ☎ 03-3704-8474

ご予約の際は「チラシを見た」とおっしゃっていただくスムーズです
 〒158-0093 世田谷区上野毛1-27-9 八千代ハイツ
 水~土 11:30~14:30, 17:30~22:00
 火・日 17:30~22:00 (ディナーのみ)
 定休日 月曜日

【ボディコピー(強み)】

・商品 の価値を伝えている
 ・お店



【リスク対策(不安対策)】

- ・顔出しが出来るのは個人店ならではの安心感を与える
- ・誰がお店を引き継いだのか「顔出し+地元出身+想い」安心感を与える
- ・ボディコピーと合わせて「お店×商品×人」の側面からお店の魅力を伝えている



表面

After 徒歩圏内エリアに6,500部ポスティングを実施 ランチ30名+ディナー20名 計50名の新規客獲得



【裏付けとなる証拠】

当店の天ぷら(又は代替わり後)を食べたことのない方に、どんな天ぷら料理なのかを具体的に伝わるよう、リアルな感想を掲載

【オファー】【リスク対策】

コース料理の場合は、品数や品目を知りたい方が多いため、各コースのお品書きを掲載した。

